



Namn **Frida Andersson**

Gör **Öltillverkare**

Företag **Tjers Bryggeri**

Var **Överkalix**

Antal anställda **Två**

Stöd **Särskilt investeringsstöd (2014)
och investeringsbidrag (2017)**

Öl på Överkalixvis

I ölbryggeriet i Överkalix tillverkar Frida Andersson mellan 2 000 och 2 500 flaskor öl per vecka. Köparna är Systembolaget och restauranger runtom i Norrbotten.

I en lokal på Svartbyvägen står två bryggerverk som hon kokar mäsken i och 20 tankar där ölen ska jäsa. Hyllorna är fulla av bruna glasflaskor med etiketter. Alla ölsorter har fått namn på Överkalixbondska.

– En bekant som kan dialekten hjälper mig, berättar öltillverkaren Frida Andersson.

Designen av etiketterna görs på det lokala tryckeriet som sedan trycker upp dem. Tryckeriet är hennes granne, så det är smidigt.

Testade hemma

Det började med att Frida Andersson gick en sommelierutbildning för att lära sig mer om viner. Praktiken gjorde hon i Australien hos en vintillverkare.

– För att göra en lång historia kort, så tyckte jag det var väldigt kul och ville producera någonting själv.

Efter fem år återvände hon till sin hemkommun Överkalix. Men att odla vinrankor när snön ligger kvar ända in i juni skulle inte fungera så bra insåg hon och tänkte att öl kanske vore lite mer passande.

Hon läste på om hur det gick till och testade hemma för att se om hon skulle klara av det, om det var roligt och om hon skulle få fram en god produkt.

– Den blev jättegod, så jag bestämde mig för att starta bryggeriet, säger hon leende.

Svårt att hinna med

Hon köpte in utrustning från Tyskland 2014 och året därpå satte hon igång att brygga öl.

I takt med att efterfrågan ökade hade hon svårt att hinna med och investerade i ytterligare ett bryggerverk och byggde ut för att få större lokaler.

Främst brygger hon starköl, men också en del folköl.

Hon är också ute och föreläser och håller ölprovningar, ofta på Tjers gästgiveri som är ett systerbolag.

Namnet Tjers har en speciell historia, berättar hon. Frida kommer från en by som heter Grelsbyn utanför Överkalix. Vallonerna kom dit på 1600-talet och började arbeta med hantverk. Just där Frida och hennes pappa är uppvuxna började de tillverka kärror och kärra på Överkalixmålet blir tjer.

Det blev som ett slags släktnamn och fortfarande finns det äldre personer som kallar henne Tjer-Frida.

– Det liknar ju engelskans cheers – skål, så jag tyckte det passade perfekt.

Malt, humle och jäst

Ingredienserna är vatten, malt, humle och jäst. Malten köper hon från Tyskland och humlen från hela världen.

Hon hoppas att Hushållningssällskapet ska hjälpa till att få fram lokalt odlat humle, för det är en bristvara och dyrt att köpa in.

Recepten gör hon själv och i utbudet finns alltifrån traditionellt öl till öl med lakrits- eller blåbärs smak.

Utmaningen är komma in i Systembolagets sortiment.

– För varje ny sort som jag släpper så måste den gå igenom en väldigt avancerad kontroll som kan ta ett halvår.

Två gånger har hon sökt investeringsstöd och båda gångerna har hon fått det beviljat.

– Utan det första stödet hade jag inte vågat ta steget att starta. Andra gången var det för att jag behövde öka volymen. Jag höll på att jobba ihjäl mig, eftersom ölen tog slut hela tiden. Så det har betytt jättemycket för mig.

Text: Ulrika Vallgård

” Alla ölsorterna har namn på Överkalixmål.

